



Torta con crema di caramello - [Visualizza sul sito di line](#)

Dessert - torte farcite - cioccolato nero

biscotto di savoia

125g di cioccolato nero
2 albumi
2 uova intere
1 tuorlo
3 g di fecola
20g di zucchero

Fare sciogliere il cioccolato a bagno maria, e nel frattempo montare gli albumi a neve. Quando il cioccolato è sciolto aggiungere 2 uova intere e 1 tuorlo + la fecola setacciata + lo zucchero, mischiare e unire delicatamente gli albumi montati. Versare questa preparazione dentro uno stampo e mettere a forno caldo a 150° per 20 minuti. Quando è cotto mettere il dolce dentro un cerchio da pasticceria.

pasta di nocciola

100g di cioccolato nero
250g di pasta di nocciola
150g di biscotti sbriciolati

fare sciogliere il cioccolato a bagno maria, quando è sciolto aggiungere 250g di pasta nocciola e 150g di biscotti sbriciolati, mischiare per avere un composto omogeneo versare questa preparazione sopra il dolce preparato prima e mettere in frigo per fare addensare questo composto.

mousse al caramello

150ml di panna
150ml di latte
15g di zucchero + 100g di zucchero
1 cucchiaio e mezzo di farina setacciata
2 cucchiaini d'acqua

Fare scaldare il latte con la panna. In una ciotola montare 4 tuorli con 15 g di zucchero e 1 cucchiaio e mezzo di farina setacciata finché non raddoppia di volume. Contemporaneamente preparare un caramello con 100 g di zucchero e 2 cucchiaini d'acqua quando il caramello è biondo versare dentro la panna + latte scaldati (attenzione questa fase è pericolosa: fare molta attenzione a non bruciarsi) mischiare e mettere di nuovo sul fornello per fare sciogliere il caramello, poi aggiungere la preparazione con le uova sbattute e fare addensare a fuoco lento.

panna

200ml di panna
15g di zucchero
panna fix
3 fogli di gelatina
3 cucchiaini di latte caldo
pere sciroppate

Ammollare la gelatina in acqua fredda, poi scaldare 3 cucchiaini di latte, sciogliere la gelatina e aggiungere alla preparazione col caramello. Montare la panna ben ferma con lo zucchero e il panna fix e mischiare alla preparazione raffreddata delicatamente. Versare la metà di questa preparazione sul dolce che è in frigo, mettere uno strato di pere sciroppate e versare la rimanente metà sopra. Mettere in frigo per almeno 8 ore



eCucinando.it